

تعرفه آزمون‌های بخش شیمی دانشکده تغذیه ۱۴۰۵

ردیف	پارامترهای آزمون‌های شیمی	تعرفه آزمون شیمی ۱۴۰۵
۱	خاکستر نامحلول در اسید	۴,۷۰۰,۰۰۰
۲	خاکستر کل	۳,۸۰۰,۰۰۰
۳	خاکستر بر اساس ماده خشک	۳,۸۰۰,۰۰۰
۴	pH	۱,۲۰۰,۰۰۰
۵	نمک خوراکی	۴,۷۰۰,۰۰۰
۶	رطوبت	۳,۸۰۰,۰۰۰
۷	چربی (سوکسله)	۴,۵۰۰,۰۰۰
۸	اسیدیته روغن، اسیدهای چرب آزاد (برحسب اسیداولئیک) / اسیدیته / عدد اسیدی	۷,۱۰۰,۰۰۰
۹	اندیس پراکسیدروغن استخراجی	۷,۱۰۰,۰۰۰
۱۰	پروتئین/ازت تام/نیتروژن تام (روش کج‌لدال)	۹,۰۰۰,۰۰۰
۱۱	تردی	۷۰۰,۰۰۰
۱۲	ویژگی‌های ارگانولپتیک (رنگ و طعم و بو) هر کدام	۴۳۰,۰۰۰
۱۳	مواد خارجی	۷۰۰,۰۰۰
۱۴	درصد مغز	۷۰۰,۰۰۰
۱۵	ساکارز	۱۳,۵۰۰,۰۰۰
۱۶	قند های احیا کننده قبل از هیدرولیز	۳,۸۰۰,۰۰۰

ردیف	پارامترهای آزمون های شیمی	تعرفه آزمون شیمی ۱۴۰۵
۱۷	فعالیت دیاستازی (اسپکتروفتومتری)	۸,۵۰۰,۰۰۰
۱۹	پرولین (اسپکتروفتومتری)	۸,۵۰۰,۰۰۰
۲۰	فسفات (به روش اسپکتروفتومتری)	۲,۸۰۰,۰۰۰
۲۱	نیتريت و نیترات	۱۴,۵۰۰,۰۰۰
۲۲	بو، مزه رنگ (سبزی)	۱,۲۰۰,۰۰۰
۲۳	یکنواختی	۷۰۰,۰۰۰
۲۴	سافرانال، کروسین، پیکروسین	۸,۵۰۰,۰۰۰
۲۵	شن و خاک	۷۰۰,۰۰۰
۲۶	حشرات	۷۰۰,۰۰۰
۲۷	کربوهیدرات بر حسب نشاسته	۹,۰۰۰,۰۰۰
۲۸	قندکل	۹,۵۰۰,۰۰۰
۲۹	آفت زدگی	۷۰۰,۰۰۰
۳۰	الکل اتیلیک	۵,۸۰۰,۰۰۰
۳۱	مواد جامد در محلول در آب	۲,۲۰۰,۰۰۰
۳۲	میزان اسانس	۷,۵۰۰,۰۰۰
۳۳	هیدروکسی متیل فورفورال	۱۴,۵۰۰,۰۰۰
۳۴	نسبت فروکتوز به گلوکز	۹,۵۰۰,۰۰۰
۳۵	بقایای گیاهی	۷۰۰,۰۰۰
۳۶	رطوبت (سبزیجات و صیفی جات خشک)	۹,۰۰۰,۰۰۰

۹,۵۰۰,۰۰۰	عدد یدی	۳۷
۳,۸۰۰,۰۰۰	رنگ مصنوعی	۳۸
۳,۸۰۰,۰۰۰	اسید پته کل بر حسب اسید لاکتیک	۳۹
۷۰۰,۰۰۰	بسته بندی	۴۰
۱۶,۰۰۰,۰۰۰	الکل اتیلیک(عرقیات گیاهی بدون گاز)	۴۱
۲,۲۰۰,۰۰۰	عدد اکسیداسیون	۴۲
۵,۸۰۰,۰۰۰	فیبر خام	۴۳